

Cena Stella

ステラ

2,990
(税込3,289)

Insalata

Insalata di Stagione

季節野菜の生ハムサラダ

Primo Piatto

Selezione di pasta e pizza

選べるパスタまたはピッツア

Selezione tra i seguenti

下記よりお選びください

Dolce

Dolce di misto

デザート盛り合わせ

Bevande

Caffè o Tè

コーヒー〈ホットorアイス〉/ 紅茶〈ホットorアイス〉

Pasta

*パスタ大盛り
+300(税込330)

Spaghetti all'Amatriciana con "Okura" e Pancetta

・オクラとパンチェッタのアマトリチャーナ〈スパゲッティ〉

Spaghetti alla Puttanesca con Tonno e "Amanaga togarashi"

・ツナと甘長唐辛子のプッタネスカ〈スパゲッティ〉

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino con Salsiccia e Fave

・サルシッチャと空豆のペペロンチーノ〈スパゲッティ〉

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino con Gamberetti e Zucchini

・小海老とズッキーニのペペロンチーノ〈スパゲッティ〉

Spaghetti alla Crema di Pomodoro e Mozzarella

・モッツアレラチーズのトマトクリーム〈スパゲッティ〉

Tagliatelle alla Bolognese +400(incl.tax 440)

・ボローニャ風ミートソース〈タリアテッレ〉+400(税込440)

Tagliolini di Nero di Seppie con Salsa di Ricci di Mare Crema +700(incl.tax 770)

・濃厚 雲丹のクリームソース〈イカ墨タリオリーニ〉+700(税込770)

Pizza

* **Bianco** Pizza Bianca con Mais e Salsiccia

・とうもろこしとサルシッチャのビアンコピッツア

Pizza Quattro Formaggi con Miele Speciale +200(incl.tax 220)

・クワトロフォルマッジ 巣蜜添え +200(税込220)

* **Rosso** Pizza Margherita

・マルゲリータ

Pizza alla Marinara con Melanzane Fritte

・揚げ茄子とアンチョビのマリナーラ

Cena Tanto

タントコース

7,700

(税込8,470)

タントタントの伝統料理をご堪能いただける
特別なコースです。

Stuzzichino

初めに

Stuzzichino del Giorno

本日のアミューズ

Antipasto

前菜

Carpaccio di Pesce, Prosciutto Crudo e Frutta

鮮魚のカルパッチョ 生ハムとフルーツ

Zuppa

スープ

Tradizionale Zuppa di Cipolle Gratinat

タントタント伝統のオニオングラタンスープ

Primo Piatto

パスタ

お好きなパスタを
お選びください

• Pasta con Bottarga e Granchio ZUWAI Salsa di Pomodoro Fresca
ずわい蟹とフレッシュトマトのガーリックパスタ ポットルガかけ

• Tagliolini di Nero Di Seppie Con Salsa di Ricci di Mare Crema
濃厚 雲丹のクリームソース 〈イカ墨のタリオリーニ〉

• Pasta consigliato
本日のパスタ

Secondo Piatto

メイン

Filetto di Manzo e Fegato alla Rossini

牛フィレとフォアグラ 赤ワインソース

Dolce

デザート

Dolce

デザート

Bevande

お飲み物

Caffè o Tè

コーヒー または 紅茶

Coperto 550yen

テーブルチャージ・パン代として 500(税込550)を頂戴いたします。

Cena Cuore

クオーレコース

5,700

(税込6,270)

メインディッシュがお肉かお魚が選べるコースです。
タントタント人気メニューをお楽しみいただけます。

Insalata

サラダ

Insalata di Stagione

季節野菜のサラダ

Antipasto

前菜

Fritto di " KIBINAGO e Gambero di TAKA "

高海老ときびなごのフリット

Primo Piatto

パスタ

お好きなパスタを
お選びください

• Pasta con Bottarga e Granchio ZUWAI Salsa di Pomodoro Fresca
ずわい蟹とフレッシュトマトのガーリックパスタ ポットルガかけ

• Tagliolini di Nero Di Seppie Con Salsa di Ricci di Mare Crema
濃厚 雲丹のクリームソース 〈イカ墨のタリオリーニ〉

• Pasta Consigliato
本日のパスタ

Secondo Piatto

メイン

Secondo (Carne o Pesce)

お肉料理 または お魚料理

Dolce

デザート

Dolci Misti

デザート盛り合わせ

Bevande

お飲み物

Caffè o Tè

コーヒー または 紅茶

Coperto 550yen

テーブルチャージ・パン代として 500(税込550)を頂戴いたします。

〈 予約限定コース 〉

Cena Tradizionale

T ボーンステーキコース

9,900

(税込10,890)

フィレンツェ名物のTボーンステーキと
北イタリアの代表的な前菜、パスタ、デザート
の予約限定コースです。
〈2名様～ 奇数人数はコース、フィレ追加〉

※詳しくはスタッフにお尋ねください
*Please Ask Your Waiter

Antipasti

前 菜

〈イタリア郷土料理〉

Prosciutto Serrano spagnolo e Parmigiano Reggiano

スペイン産ハモンセラーノとパルミジャーノレッジャーノ 1,690 (税込1,859)

スペイン産ハモンセラーノにパルメザンチーズを散らして。
バルサミコをかけていただくのが北イタリアの定番です。

Assortimento di 5 tipi di Prosciutto Serrano Spagnolo e Salame, con Gnocco Fritto al Formaggio

スペイン産ハモンセラーノ、サラミの5種盛り合わせとチーズ
ニョッコフリット添え 2,590 (税込2,849)

スペイン産ハモンセラーノなど、5種類のハムの盛り合わせ。
イタリアの揚げパン、ニョッコフリットを真ん中で割り、ハムを挟んでお召し上がりください。

Prosciutto Serrano di Spagnolo con Stracciatella e Frutta

スペイン産ハモンセラーノとストラチャテッラチーズ
フルーツ添え 2,490 (税込2,739)

モッツァレラチーズとたっぷりの生クリームが混ざり合ったトロトロ食感。
生ハムと季節のフルーツに絡めてお召し上がりください。

Gnocco Fritto

ニョッコフリット 490 (税込539)

北イタリアの定番のふっくらとした軽い揚げパンです。生ハムを挟んで食べるのがイタリア流。

Pane di Segare con Formaggio Camembert al Forno Tartufo e Funghi

ライ麦パンのカマンベールチーズ焼き トリュフときのこ 1,590 (税込1,749)

ライ麦パンの上に焼きカマンベールチーズとマッシュルームソテー、トリュフをのせた前菜。
トリュフの香りをお楽しみください。

Bagna cauda alla Piemontese

ピエモンテ名物 バーニャカウダ 1,990 (税込2,189)

色々な季節のお野菜をにんにくとアンチョビが効いたクリームソースにつけて召し上がれ。

Antipasti

前 菜

〈TANTO TANTO SIGNITURE〉

Tradizionale Zuppa di Cipolle Gratinate

タントタント伝統のオニオングラタンスープ 890 (税込979)

長時間炒めた国産玉ねぎのみの甘みで仕上げたタントタント伝統のオニオングラタンスープです。

Insalata di Stagione con Prosciutto Del Giorno

本日のハム2種と季節野菜のサラダ 1,590 (税込1,749)

シェフが厳選したハムと季節野菜のサラダ。
ビネグレットドレッシングとバルサミコソースで仕上げました。

Fritto di " KIBINAGO e Gambero di TAKA"

高海老ときびなごのフリット 1,590 (税込1,749)

鹿児島名物高海老ときびなごをベネチア風にフリットしました。
レモンを搾り、カレー塩で食べるのもおすすめです。

Insalata di Cesare

ロメインレタスとパルミジャーノチーズ、
スモークパンチェッタのシーザー仕立て 1,590 (税込1,749)

ロメインレタスに自家製シーザードレッシングをかけたタントタントで人気のサラダです。

Carpaccio di Pesce del Giorno con Salsa "Checca" di Pomodori e Basilico, alla Ligure

本日のお魚のカルパッチョ
トマトとバジルのケッカソース リグーリア風 1,690 (税込1,859)

リグーリア地方名物のバジルペーストソースを使ったカルパッチョ。
フレッシュトマト・バジル・レモンフレーバーのオイルに季節の柑橘を搾って爽やかに。

Insalata di Caprese di Burrata e Pomodoro Frutta

カラフルトマトとストラチャテッラチーズのカプレーゼ 1,990 (税込2,189)

生クリーム入りモッツァレラチーズとカラフルなトマト、バジルをのせた
イタリア定番カプレーゼです。

Primo Piatto

パスタ / リゾット

～定番パスタやイタリア郷土のパスタなど自慢のメニューをぜひ～

Pasta

Chitarra alla Puttanesca

オリーブとアンチョビ、ケッパールのトマトソース娼婦風 〈キタッラ〉 …… 1,590 (税込1,749)

カンパーニャ州 ナポリ名物プッタネスカ。シンプルな中にある複雑な(魅力的な娼婦のような)味をお楽しみください。

Salsa Crema di Pomodoro con Mozzarella

モッツアレラチーズのトマトクリーム …………… 1,590 (税込1,749)

トスカーナ州 モッツアレラチーズたっぷりの濃厚なトマトクリームソース。

Carbonara di Tradizionale alla Romana

スモークパンチェッタとこだわり卵のローマ風カルボナーラ ……… 1,790 (税込1,969)

ラツィオ州 生クリームを使わないのがローマ風。黒胡椒がカルボネ(炭焼き職人)の由来。たっぷりの胡椒どうぞ。

Casarecce alla Genovese

じゃが芋といんげんのジェノベーゼ風 〈カザレッチェ〉 …………… 1,690 (税込1,859)

リグーリア州 バジルペーストをショートパスタで和えたりグーリア名物のパスタ。

Tagliatelle alla Bolognese

和牛入りボロネーゼ 〈タリアテッレ〉 …………… 2,290 (税込2,519)

エミリアローマニャ州 和牛と赤ワイン・フوندボーで仕上げた伝統のボロネーゼ。平打ち麺がベストマッチ。

Pasta con Bottarga e Granchio ZUWAI Salsa di Pomodoro Fresca

ずわい蟹のフレッシュトマト ガーリックパスタ ボッタルガかけ …… 2,490 (税込2,739)

サルディニア州 タントタント定番のパスタ。サルディニア産のカラスミを添えて。

Tagliolini di Nero Di Seppie Con Salsa di Ricci di Mare Crema

濃厚 雲丹のクリームソース 〈イカ墨のタリオリーニ〉…………… 2,690 (税込2,959)

タントの一押し イカ墨を練りこんだ生パスタと濃厚な生雲丹のクリームパスタ。

Risotto

Risotto di Parmigiano con Prosciutto Speciale

熟成パルミジャーノレッジャーノのリゾット …………… 1,790 (税込1,969)

大きなチーズの樽の中でチーズとお米をしっかり和えていきます。
お客様の目の前で仕上げるのがタントタントの定番。

Pizza

ピッツァ

～石窯で焼き上げるナポリ風ピッツァ～

Pizza Margherita

マルゲリータ …………… 1,890 (税込2,079)

トマトソース、モッツアレラチーズ、バジルの3色が映える王道ピッツァ。

Pizza Oh Sole Mio

こだわり卵のオーソレミオ …………… 1,790 (税込1,969)

こだわり卵を太陽に見立てたロースハムのトマトピッツァ。

Pizza alla Liguria (Polpo / Gambero / Pesto Genovese)

タコと海老といんげんのジェノベーゼ …………… 1,790 (税込1,969)

リグーリア州の名物、バジルペーストのグリーンピッツァ。

Pizza Quattro Formaggi

クワトロフォルマッジ …………… 1,890 (税込2,079)

4種類のチーズ(モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・リコッタ・パルメザン)がとろけるピッツァ。

※+200 (税込220)で巣蜜をお付けできます。

Pizza Prosciutto e Funghi

薄切りパンチェッタとマッシュルーム …………… 1,990 (税込2,189)

ルッコラとマッシュルーム、パンチェッタコットのピッツァ。

Pizza Metà e Metà

ピッツァ ハーフ&ハーフ …………… 2,090 (税込2,299)

お好みのピッツァを2種類お選びください。

Secondo Piatto

肉料理 / 魚料理

～素材を活かしたメインディッシュ～

Lombo di Maiale "KAGISHIMA KUROBUTA" alla Griglia con Senape e Limone

鹿児島県産黒豚のグリル 粒マスタードとレモン添え 2,890 (税込3,179)

Cotoletta di Vitello Salsa Checca

仔牛のカツレツ ケッカソース 3,190 (税込3,509)

Lombata di Manzo alla Griglia Salsa Porcini

牛ロースグリル ポルチーニソース 3,490 (税込3,839)

Filetto di Manzo e Fegato alla Rossini

牛フィレとフォアグラ 黒トリュフの赤ワインソース 4,290 (税込4,719)

Bistecca alla Fiorentina (※Prenotazione Obbligatoria)

フィレンツェ風Tボーンステーキ (要予約) 9,900 (税込10,890)

イタリア中部トスカーナ州の美食の街フィレンツェの郷土料理。
約 1kgの T字型の骨付きロースとフィレ 2つの部位を豪快にグリルしたボリューム満点のステーキです。

※詳しくはスタッフにお尋ねください

Dolce

デザート

～盛り合わせも承ります～

Disponibile L'assortito

〈TANTO TANTO SIGNITURE〉

Pizza Dolce con Mele , Miele e Gelato

ドルチェ メーラ
巣蜜のはちみつとバニラジェラートのせ 1,690 (税込1,859)

りんごとはちみつ、シナモン風味のデザートピッツァ。
バニラジェラートを添えて。巣蜜はお席までお持ちします。

Tiramisu`

特製生ティラミス 知覧茶^{ちらんちゃ}がけ 790 (税込869)

イタリア定番のデザートに香り豊かな知覧茶のパウダーをかけたタントタント鹿児島オリジナル。

Gelato 〈Scegli i Tuoi due Tipi Preferiti〉

ジェラート 〈お好きな 2種類をお選びください〉 690 (税込759)

・ バニラ ハイグレードなミルクジェラート。
Vaniglia お好みでバルサミコをかけるのがモデナ風。

・ カシス
Cassis

・ レモン シチリア産レモンリキュールと
Limone フレッシュレモンの爽やかな味わい。
イタリアの代表的ジェラート。

・ チョコレート
Cioccolato

・ ラムレーズン
Malaga

Racomadazione di Dessert

本日のおすすめデザート 890 (税込979)

Dolce Misto

デザート 3種盛り合わせ 1,290 (税込1,419)